

## 海藻とつき合って 50 年

### 小学校が無くなった

講演などの初めに自己紹介で「わたしは信州(長野県)の山の中の農家に生まれましたが、小学校へ行ってないんです。小学校は無かったんです。」、「わたしは小学校を卒業していません。」と言うと、ほとんどの皆さんはびっくりした顔をされます。「小学校に行かなかったなんて、余程のド田舎で生れ育ったんですね。」とか「小学校を卒業しないで、よく大学まで行けましたね。」などと言われます。

私と同じ昭和 9 年(1934)生れの人たちの大部分は小学校を卒業していません。昭和 9 年 4 月初めから昭和 10 年 3 月末までに生れた子供たちが就学することになる昭和 16 年(1941)4 月から小学校が無くなったのです。「小学校」に代わって「国民学校」と呼ばれるようになりました。国民学校初等科に入学し、片道およそ 1 里(4 km)の山道を藁(わら)ぞうり履きで毎日歩いて学校に通いました。雨の日には藁ぞうりを脱いで手に持って泥んこ道を裸足で歩くのが常でした。

入学した年昭和 16 年の 12 月 8 日には大東亜戦争(戦後は「太平洋戦争」と呼ばれる)が始まりました。5 年生だった昭和 20 年 8 月 15 日には敗戦(ふつう「終戦」と言われる)となり、その後学制改革が行われます。国民学校の最後は昭和 22 年 3 月末で、この時に国民学校修了(卒業)となりました。ですから、小学校には全く行かず、小学校は卒業してないのです。国民学校に入学し国民学校を卒業したのは私たちと同学年の者だけです。

学制改革の結果、昭和 22 年(1947)4 月初めから「六三三四制」(略して「六三制」あるいは「六三三制」とも言われる)の実施となりました。6 年制の小学校が復活し、中学校 3 年、高等学校 3 年、大学 4 年という新しい制度の出発でした。この新制中学発足当初は、敗戦後間もないこともあって、校舎(教室)も先生も大幅に不足した状態で本格的な学習をする環境にはなく、天気の良い日には校庭でよく遊ばせて(「体育」の時間という)もらいました。その状況は「六三制野球ばかりが強くなり」という一句がよく示していると思います。

### 遠足には海苔の“おむすび”

山村の国民学校では特に遠方から通わなければならない低学年の子供たちのために分教場(分校)が設けられていました。本校から 1 里(4 km)ほど離れた私の集落の子供たちは 1 年生から本校に通いましたが、本校から 2 里(8 km)以上も離れた集落の 1 年生と 2 年生のために分教場があり、また隣村にも本校から遠く離れた集落の 1 年生～3 年生のために分教場がありました。春と秋には遠足があり、私たち本校の 1 年生・2 年生はこのような分教場へ遠足で行くのが習わしになっていました。都会の学校の遠足と違って乗り物を使うのではなく、早朝に学校を出発してから午後に学校

へ戻るまでの全行程(8~15 km)を歩くのが常識で、母が作ってくれた昼食のおむすび(おにぎり)と水筒を持って時々休憩をとりながら歩き続けるものでした。この全行程を歩くというのは高学年の遠足でも同じでした。

おむすびは大人のご飯茶碗に山盛りにしたご飯を握った大きなもので、いわゆる三角おにぎりではなく丸いのが普通でした。中に梅干しが1個入っており、まわりに軽く塩味をつけて海苔で包んだものと、まわりに味噌を塗って囲炉裏(“ひじろ”と言っていた)の“おき”(熾・燠)で焼いたもの(焼きおにぎり)です(写真参照)。それぞれ1個ずつ計2個を筍の皮で包み、さらに新聞紙で包み、リュックサックに入れるかあるいは風呂敷包みにして肩にかけたり、腰にまいたりして持ち歩きました。



70年以上前の“おむすび”の様子を再現してみました。

おにぎり用の海苔は乾し海苔をそのまま使ったのか焼いてから使ったのか今ではよく思い出せませんが春の遠足だけで、秋の遠足には焼きおにぎりだけだったように思います。これは恐らく秋の遠足まで海苔を良い状態で保管するのが当時は難しかったからでしょう。海苔は大きめの茶筒に入れて保管してありました。黒(くろ)海苔ではなく青海苔(ヒトエグサ?)のおにぎりを作ってもらったこともあったように記憶しています。

信州のド田舎では戦前、戦中、戦後を通して海苔は貴重な食品の一つであったろうと思われますが、遠足の時以外に海苔が使われるのは集落の神社のお祭りなどお祝いの時の海苔巻きでした。大抵は太巻き寿司を自分の家で巻いてお客さんに出していました。

子供の頃は海も海藻も知らなかった

海苔の等級を決める検査員は信州の出身者が多く、その代表的な人達は諏訪の原村出身だということをお教えされたのは東京水産大学に勤務するようになってからでした。冬の農閑期の出稼ぎに信州から東京の大森あたりの海苔屋さん(生産者)に出かけた人たちの中から海苔の検査員が育っていった歴史があり、今日に至っているわけです。諏訪は私の生まれたド田舎からは有賀峠という峠を越えて行き来することが昔から行われていました。海なし県に生まれ育った私たちは諏訪湖のことを単にウミ(みずうみ)と呼んだりして、子供のころは本物の海のことを全く知りませんでした。大部分の小学生は6年生の修学旅行で初めて海を直接見たのです。この海はたいてい日本海(新潟県直江津など)の海でした。

私たちの学年は戦後間もなくのため国民学校6年生の修学旅行は無く、中学3年生になってようやく初めて海を見たのです。それは中央線で辰野から甲府まで行き、甲府から身延線で富士に出て、東海道線で静岡までという長時間の汽車の旅で(帰りは逆コース)、清水に宿泊して三保ノ松原と三保海岸の海を見るというものでした。生れて初めての海で、海の水は諏訪のウミと違って確かに塩辛いということをおこの時に初めて体験しました。

昭和28年(1953)4月に東京に出てきて大学に入学しました。臨海実習で伊豆下田の臨海実験所で海藻関係の実習があり、初めて海藻に直接接する機会を得ました。これ以後、海藻に接する機会は少しずつ増えてきましたが、本格的に海藻を研究対象としたのは東京水産大学に勤めるようになってからです。以後、ノリ、ヒトエグサ、アオノリ、コンブ、ワカメなど食用海藻とのつき合いが多くなりました。

香りのある海苔、柔らかい海苔の研究の推進を

年末にお歳暮用の新海苔を注文して宮城県の新海苔生産者から特別に研究室に届けてもらい、学内の皆さんと分けたことも何年かあり、その時は研究室いっぱい新海苔の香りが何日間も満ちていました。その頃の宮城県産の新海苔はほとんどがアサクサノリで、松島湾や仙台湾では年内は良い色のノリが育ちましたが年が明けてからは決まって“色落ち”が発生していたように思います。

このような新海苔の香りは勿論焼く前の乾し海苔の香りです。近年では、ほとんどの海苔は焼き海苔の状態での流通しているので、焼く前の乾し海苔を手に入れるのは難しくなっています。また、宮

城県の海苔養殖場でも現在はほとんどがスサビノリを養殖しています。アサクサノリでなくスサビノリ主体の養殖になったので香りが少なくなったのかどうかはまだ明確にされていません。私は、乾し海苔を作る乾燥過程が大きく関係しているのではないかと思われてなりません。かつては海苔抄き後の海苔をかなりの時間をかけて天日乾燥していましたが、現在ではすっかり機械化が進んで全自動乾燥機による短時間の乾燥で乾し海苔が作られます。時間をかけて天日乾燥している間に香り成分が徐々に増加してくるような可能性は無いでしょうか。また、全自動乾燥の初めの段階でスポンジでプレスして脱水する時に裁断したノリ片を押し付けてしまうために硬い乾し海苔に仕上がってしまう可能性は無いでしょうか。このようなことに着目して、乾し海苔の香りや柔らかさ(硬さ)の研究を進めてくれる人はいないでしょうか。美味しい海苔を作ることももちろん重要ですが、香りのある海苔や柔らかい海苔をつくるための研究も忘れずに是非推進していただきたいものです。これが、ひいては美味しい海苔をつくることにもつながるのではないかと考えています。

有賀 祐勝(あるが・ゆうしょう)

一般財団法人海苔増殖振興会理事、浅海増殖研究中央協議会会長、公益財団法人自然保護助成基金理事長、東京水産大学名誉教授、理学博士